

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 35 — Bydgoszcz / Bromberg, 29. August — 1937

Stallhygiene und Wirtschaftlichkeit.

Es gibt wohl kaum ein zweites Nahrungsmittel, das unter so ungünstigen Verhältnissen gewonnen werden muß wie die Milch. Es sei nur daran erinnert, daß das Euter seine naturgemäße Lagerstätte auf dem Stallboden hat und so, wenn auch in sauberer Streu, ständiger Infektion ausgesetzt ist. Dazu kommt, daß die Milch — selbst der denkbar beste Nährboden für zahlreiche Kleinlebewesen — auf dem Wege vom Euter bis zum Verbraucher zahlreichen Gefahren der Infektion ausgesetzt und ihrer Zusammensetzung nach außerordentlich leicht zersetzlich ist.

Der Stall ist in der gemäßigten Klima-Zone während der längeren Zeit des Jahres Aufenthaltsort der Milchtiere und somit die Erzeugungsstätte der Milch. Die Bestrebungen der Stallhygiene müssen also, wie sich aus einem Bericht auf dem Weltmilchkongreß, den Professor Dr. Staffe vorlegte, ergab, darauf abzielen, die Milchtiere gesund und leistungsfähig zu erhalten und die Gewinnung der Milch in einer möglichst einwandfreien Art zu gewährleisten. Eine Forderung neuzeitlicher Stallhygiene ist aber auch ihre Wirtschaftlichkeit. Von dem Material für Stallbauten wird dem luftdurchlässigen, porösen immer der Vorzug zu geben sein. Betonverputz, Betondecken sind wegen der vermehrten Bildung von Niederschlagwasser abzulehnen. In kalten und stark windigen Gegenden ist als billiges wirtschaftseigenes Baumaterial Stampflehm zu empfehlen, der sich immer dann eignet, wenn für regelmäßige Lufterneuerung Sorge getragen ist. Für die Stalldecken eignet sich Holz am meisten. Der Fußbodenbelag auf dem Stand der Tiere wird besser aus Stampflehm oder auf die Kante gestellten Ziegeln hergestellt als aus Beton.

Für die Gesundheit und Leistungsfähigkeit der Tiere, aber auch für die saubere Milchgewinnung ist der dem einzelnen Tier zur Verfügung stehende Platz von Wichtigkeit. In den meisten, namentlich in Ställen alter Bauart, ist der dem angebundenen Tier eingeräumte Platz zu gering. Eine Breite von 150 Zentimetern und eine Standlänge von 3 Metern muß gemeinhin gefordert werden. Bei dieser Standbreite erübrigt sich auch die Anbringung von Scheidewänden, die vielfach sehr befürwortet wird. Für die Anbindevorrichtungen gilt der Erfahrungssatz: je komplizierter, desto unzweckmäßiger. Es hat sich sogar in einer Reihe gut geleiteter Stallungen die Verwendung von Stricken anstelle der Ketten wieder eingeführt, weil diese billig, leicht zu ersetzen und im Fall der Gefahr schnell zerschnitten sind.

Für die Stallfenster und Beleuchtungskörper kann der Erfahrungssatz gelten: Wo das Licht nicht hindringt, kommt der Tierarzt hin. Gesunderhaltung, Leistungsfähigkeit und Sauberkeit des Viehes hängen von den Lichtverhältnissen im Stall sehr stark ab, deswegen wird der gutbeleuchtete Stall immer wirtschaftlich sein. Auch in einer kapitalschwachen Wirtschaft läßt sich dieser Forderung mit geringen Mitteln Rechnung tragen. Als Richtzahl kann gelten, daß auf einen Quadratmeter Fensterfläche nicht mehr als 12 bis 16 Quadratmeter Grundfläche kommen sollen. Für den Anstrich hat sich die weiße Farbe auch zur Bekämpfung der Fliegenplage als nützlich erwiesen. Die Farbe der Fenstergläser dagegen soll lichtblau sein. Dabei genügt es, die Glasfenster mit Kalk, dem etwas Waschblau zugesetzt wurde, zu tünchen.

Von grundsätzlicher Bedeutung für die Gesundheit und Leistungsfähigkeit des Viehes, ebenso wie für die Gewinnung reiner Milch ist die Frage der Lufterneuerung. Kaum ein Kapitel der Stallhygiene liegt noch so im argen wie die Stallbelüftung. Fast in jeder Stallung ist eine andere Lösung versucht, aber bei den allermeisten bleibt eine ganze Reihe, toter, vom Luftzug nicht erfaßter Räume im Stall übrig. Eine zweckentsprechend angelegte Lufterneuerungsanlage macht sich sehr schnell bezahlt. Der beste bauliche und hygienische Aufbau des Stalles und ein gesunder und leistungsfähiger Tierbestand bieten noch nicht sichere Gewähr für die Erzeugung einwandfreier Milch, wenn sie nicht dauernd durch menschliche Tätigkeit ergänzt werden. Der wichtigste Punkt der Stallhygiene ist die bessere Ausbildung des Stallpersonals und seine Erziehung in hygienischem Sinne.

*

Fütterung auf wirtschaftseigener Grundlage.

Über „Die Fütterung des Milchviehes auf wirtschaftseigener Grundlage", für die in 29 Berichten aus 13 Ländern das Material vorlag, sprach auf dem Milchwirtschaftlichen Weltkongreß in Berlin Professor Bünger-Kiel.

Die Milcherzeugung ist in den letzten Jahrzehnten in fast allen Ländern außerordentlich angestiegen. Die Preis- und Absatzverhältnisse ließen die Milchviehhaltung zu einem einträglichen Zweig der landwirtschaftlichen Betriebe werden. Die Steigerung der Milchleistungen wurde aber fast überall durch gesteigerte Verfütterung von meist wirtschaftsfremden Kraftfuttermitteln erzielt. Der einheimische Futterbau hielt mit der steigenden Erzeugung nicht Schritt. Der Anteil wirtschaftseigener Futtermittel an der Deckung des Futterbedarfs der Milchviehbestände wurde immer geringer. In Deutschland stiegen seit 1880 die Hektarerträge an Getreide um etwa 80, an Kartoffeln sogar um 100 Prozent, die Erträge des Grünlandes dagegen nur um 35 Prozent. Wenn man in Betracht zieht, daß die Erträge des Futterbaues nur um ein Geringes gestiegen sind gegenüber denen im Getreide- und Kartoffelbau und die Verhältnisse in den anderen Ländern zum Teil sehr ähnlich liegen, dann zeigt uns das, von welcher Seite hier wirksam Abhilfe geschaffen werden muß. Mit größter Energie wird deswegen heute im Deutschen Reich die Bodenverbesserung durch die Kultivierung von Moor- und Ödland, Ent-

wässerung von Grünland durch Eindeichung zum Schutz vor Überschwemmung und die Gewinnung von Neuland an den Meeresküsten gefördert. Die Bedeutung der Weide für das Milchvieh ist allgemein bekannt. In Gebieten mit ausreichenden Niederschlägen bildet daher die Weide die hauptsächlichste Futterquelle während des Sommers. In den Gebieten mit kontinentalem Witterungscharakter muß der Ackerfutterbau zur Ergänzung und Sicherung der Ernährung des Milchviehes herangezogen werden. Die stärkere Beanspruchung des Ackers für die Futtererzeugung darf jedoch zum mindesten in den Ländern mit großer Bevölkerungsdichte und demzufolge kleiner Nährfläche je Kopf der Bevölkerung nicht dazu führen, daß die Verstärkung der Futtererzeugung auf Kosten anderer lebenswichtiger Kulturen erfolgt. In dieser Lage befindet sich heute Deutschland. Aber auch in manchen anderen Ländern liegen die Verhältnisse durchaus ähnlich. Hier heißt das Ziel: Steigerung der Futtererzeugung ohne wesentliche Vermehrung der dafür vorhandenen Fläche.

Durch die Umstellung der Fütterung auf wirtschaftseigene Grundlage in den letzten Jahren sind die Milchleistungen trotz der stark eingeschränkten Verwendung von Ölkuchen nicht zurückgegangen. Die Gesamtleistung der deutschen Milchviehhaltung betrug 1932 23,5 Milliarden Kilogramm Milch und befand sich 1935 auf der gleichen Höhe, obwohl in dieser Zeit der Verbrauch an Ölkuchen von 2,3 auf 1,3 Millionen Tonnen zurückgegangen ist. Die Umstellung auf verstärkten Eigenfutterbau bedingt, daß der Werbung und Erhaltung des Futters größte Aufmerksamkeit geschenkt wird, um die erzeugten Futterwerte mit möglichst geringen Verlusten einzubringen und ein Futter von hohem Nährwert und hoher Verdaulichkeit zu gewinnen. Die Frage der Heubereitung spielt dabei natürlich eine wichtige Rolle. Neben der Menge und Güte des Futters hängt der Erfolg von einer sorgfältig durchdachten Fütterungstechnik ab. Das gilt nicht nur für die Stall- und Winterfütterung, sondern in gleichem Maße für Weidefütterung.

Geflügelzucht.

Hühner während der Mauser nicht knapp füttern.

Ende August, Anfang September kommen die Hühner in die Hauptmauserzeit. Während die Halsmauser meist im Winter oder Frühjahr als Folge von Futter- oder Stallwechsel auftritt, wechseln die Tiere bei der Herbstmauser vollständig ihr Federkleid. Es erfordert also dieser ganz natürliche Vorgang eine doppelte Anstrengung von den Hühnern: Neubildung von Federn und Legen von Eiern. Leider sind viele Geflügelhalter der irrigen Ansicht, daß die Hühner während dieser Zeit kein Futter brauchen. Das ist grundfalsch! Weil die Tiere in dieser Zeit meist ziemlich kahl sind, beeinflussen sie Nässe und Kälte sehr stark. Wir müssen ihnen also, damit sie nicht frieren, größere Mengen fettreicher Futtermittel verabreichen in Form ölhaltiger Samen, wie Raps, Hanf, Lein, Sonnenblumen usw. Auch Talggriefen leisten gute Dienste. Die Hühner überwinden die Mauser leichter, wenn man in dieser Zeit je Huhn und Tag ein Gramm Lebertran ins Weichfutter gibt oder die Körner damit anfeuchtet. Der beste Gradmesser für die Fütterung während der Mauser ist das Gewicht der Hühner; verlieren sie daran, so werden in der Fütterung Fehler gemacht, es fehlt an Eiweiß. Wir müssen während der Mauser ganz besonders stark eiweißreiche Futtermittel reichen, wie Knochenschrot, Fischmehl, Fleischmehl, namentlich aber in Form von frischer, süßer Magermilch. Da wir durch diese Fischmehl oder Fleischmehl vollständig ersetzen können, so sind wir in der Lage, mausernden Hennen das gesamte Eiweißfutter in hofeigener Magermilch zu reichen. Man rühre das Weichfutter damit an und stelle zur Tränke frische, süße Magermilch zur ständigen Verfügung, und zwar in Ton- oder Holzgefäßen, nicht aber in solchen von Zinn oder Emaille. Auch schütte man stehengebliebene Reste fort und säubere die Trinkgefäße öfters, damit die Milch nicht säuert. Jedenfalls muß frisch, süße oder dicksaure Magermilch als wertvolles, hofeigenes, billiges Eiweißfuttermittel viel mehr als bisher in der Geflügelhaltung Verwendung finden. Be.

Frische Luft im Hühnerstall auch nachts.

Diese Mahnung gilt besonders für die Sommermonate. An Stelle der Fenster treten mit engmaschigem Drahtgeflecht ausgefüllte Rahmen oder die Tür wird durch eine solche aus Latten ersetzt. Man achte hierbei jedoch darauf, daß die einzelnen Latten so dicht aneinander zu stehen kommen, daß irgend welches Raubzeug nicht eindringen kann. Am besten ist es, wenn der untere Teil dieser Lattentür bis zu etwa 40 bis 50 Zentimetern Höhe mit Blech beschlagen wird. Das Huhn braucht im Verhältnis 12mal soviel Sauerstoff wie der Mensch. Aber Zugluft ist trotzdem zu vermeiden! Schn.

*

Das Huhn als Weidetier.

Weidende Kühe und Hühner vertragen sich ausgezeichnet und oft kann man das Idyll erleben, daß die Hennen den wiederkäuenden Kühen die Fliegen vom Leib wegpicken. Wenn man 15—20 Hühner auf 1/4 Hektar Weidefläche hält, dann kann von Verkotung keine Rede sein. Im Gegenteil, das Federvieh scharrt noch die Kuhfladen auseinander.

Wählt man Hühner, die sich von Jugend auf ihr Futter haben suchen müssen, so wird man sehen, daß diese auch auf der Weide, besonders frühmorgens, weit umherstreifen. Bei Sonnenglut allerdings sucht jedes Huhn ab und zu die Tränke auf und ruht sich auch gern ein Weilchen in der Nähe des schützenden Stalles aus.

Etwas Körner- und Weichfutter werden wir immer zugeben müssen. Die Hauptsache ist, daß an Eiweißfutter weitgehend gespart werden kann.

*

Ein Hauptvorteil der Weide ist die Gesunderhaltung des Bestandes. Haben doch sogar Geflügelfarmen, deren Verseuchung des Auslaufs bereits auf die Hühner übergegriffen hatte, sich durch Weidebetrieb zu retten versucht. Aber Vorbeugen geht auch hier leichter als Heilen.

Ein praktischer Stall ist nicht zuletzt die Voraussetzung für jeden Erfolg in der Geflügelzucht. Wer Schlaf- und Scharraum zusammenliegend wählt, spart 25 Prozent der Baukosten und kommt gesundheitlich weiter, weil infolge des täglichen Kotwegschaffens die Luft rein bleibt . . .

Wie in vielen Zweigen der Tierzucht, so heißt es auch beim Geflügel: Zurück zur Weide! Ka. Li.

*

Das ist lohnende Jungentenmast,

wenn ausgesprochene Fleischenten (wie Aylesbury- oder Pekingenten und deren Kreuzungen oder Orpinton-Enten) gehalten und die Tiere unmittelbar nach Beendigung der Mast geschlachtet werden. Die Mast junger Enten beginnt mit der dritten Woche und zwar gibt man täglich 5- bis 6mal (auch im Nachtstall soll sich Futter befinden) ein Weichfutter, bestehend aus 20 Teilen Haferschrot, 15 Teilen Weizenschalen, 30 Teilen Gerstenschrot, 15 Teilen Kartoffelflocken, 15 Teilen Fleisch- oder Fischmehl, 5 Teilen Knochenschrot.

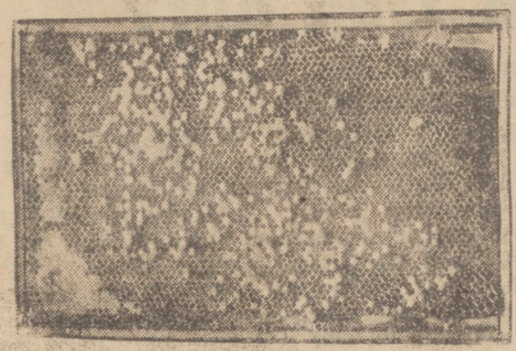
Wo Magermich billig zu haben ist, wird das Weichfutter hiermit angerührt, sonst muß es Wasser tun. Man vergesse ferner nicht kleingehacktes Grünzeug darunter zu mischen. Bei Verwendung von Magermilch kann die Fleisch- oder Fischmehl-Gabe auf 5 bis 10 Teile herabgesetzt werden. Auch gedämpfte Kartoffeln eignen sich für Mastzwecke, doch sollen sie nicht die ausschließliche Fütterung bilden. Brotreste, wie überhaupt Küchenabfälle der verschiedensten Art, können gleichfalls mit Vorteil gefüttert werden, vorausgesetzt natürlich, daß sie einwandfrei sind. So gemästete Enten haben nach 10 Wochen ein Gewicht von 2 bis 2 1/2 Kilogramm und finden allzeit willige Abnehmer.

Bemerkt sei noch, daß sich die Haltung der Enten im Freilandgehege nicht nur auf die Futterverwertung, sondern auch auf die Güte des Schlachtprodukts äußerst günstig auswirkt. Freiland-Mastenten zeichnen sich durch zartes und schmackhaftes Fleisch aus. Schn.

Bienenzucht.

Drohnenbrütigkeit der Schwärme.

Manche ältere Bienenkönigin hat ihre ganze Kraft im Schwarmakt und vor demselben erschöpft. Gar nicht so selten kommt es vor, daß Vorschwarmmütter, nachdem sie noch in regelrechte Eierlage eingetreten sind, plötzlich sterben. Solche Erfahrungen können wir besonders bei Schwärmen in den Monaten August (und September) machen. Wollten wir bei Verlust eines alten Mütterleins es den Bienen selbst überlassen, aus vorhandenen Eiern oder Maden eine neue Königin nachzuziehen, so wäre dies in der fortgeschrittenen Jahreszeit völlig verfehlt. Der Schwarm würde gewiß nicht mehr winterständig werden.



Einzelne Arbeitsbienen würden im Drange nach Erhaltung der Art in die Eierlage eintreten. Aber aus allen diesen Eiern könnten nur Drohnen (Männchen) entstehen. Da die viel größeren Drohnenmaden in den Arbeiterzellen nicht genügend Platz finden, wachsen sie über den Zellenrand hinaus und die Bienen wölben einen Wachsdeckel darüber. Dann sieht die Wabe aus wie die Abbildung. Die Zellen sind dabei außerordentlich unregelmäßig bestiftet. Öfters befinden sich mehrere Eier in einer Zelle. Diese sind, wenn sie von Arbeitsbienen herstammen, an den Wänden angeheftet und sitzen nicht auf dem Grunde der Zelle. Werden solche Erscheinungen in einem Schwarm gefunden, dann muß man rasch Hilfe bringen. Ist der Schwarm schon volksschwach, dann wird er mit einem anderen vereinigt. Hat er noch genügend Stärke, kann ihm, wenn er tatsächlich weisellos ist, eine neue Königin im Ausfreßkäfig beigesetzt werden. Sind schon eierlegende Arbeitsbienen im Schwarm, wird keine Königin mehr angenommen. Dann wird unnachsichtlich die ganze Gesellschaft mit Zuckerlösung leicht überbraust, einem anderen Volk zugekehrt und die leere Beute sofort vom Stande entfernt. Oberlehrer Hans Weigert.

Für Haus und Herd.

Krebse auf Eis.

Traditionelle Mittsommerfreuden in Finnland.

Von Arthur Knüpffer.

Jedes Jahr, am 15. Juli, kann man in allen Restaurants von Helsingfors eifrige Vorbereitungen beobachten, die bei allen guten Menschen ein Gefühl leiser Vorfreude auf kommende Genüsse verursachen. In Capellet, dem traditionsreichen Gartenrestaurant an der Esplanade, werden Reihen bunter Lampions aufgehängt, an den Wänden befestigt man flott gezeichnete Plakate und von der Decke der Eingangshalle schwebt es herab, ins Riesenhafte vergrößert, scharlachfarben, mit gigantischen Scheren.

Es ist daran, den Fürsten der Schaltiere, den Krebs, würdig zu empfangen! Am nächsten Tage, dem 16. Juli, ist es so weit, daß die Krebssaison beginnt, bis sie so um den 1. Oktober, wenn die letzten Gäste in Capellet sich den Plaid fester um die Schultern ziehen, von selbst erlischt . . .

Auch in den Schaufenstern hat der Krebs sein Panier aufgepflanzt. Da sieht man Lampions (unentbehrlich für die Krebstafel unter freiem Himmel!), Krebsmenükarten, lustige Krebsservietten aus Papier, Aquavitflaschen mit Krebsetiketten, Krebsmesser, Gläser mit eingravierten Krebsen, Windkerzen mit dem roten Emblem und weiß Gott was noch alles! Der Tag des Krebses hebt an. In den Restaurants und Hotels klingeln die Telephone, die Tische werden zum Abend bestellt. — Schon zum Lunch habe ich nur zwei mal Krebsesser beobachten können, doch schienen sie kein reines Gewissen ob dieser allzu frühen Preisgabe ihrr Passion zu haben. Zur Mittagszeit sieht man es schon vereinzelt rot blinken. Nun es Abend ist, füllen sich die Lokale.

In Capellet ergänzt der rote Riesenkrebs im Schein der Lampions, auf den Tischen sieht man die roten Servietten und Menükarten mit einem Abbild vom Helden des Tages. Bald geht es lustig zu, denn das Symposion am 1. Mai sind dem Frohsinn, der heiteren Lebensfreude, der Sorglosigkeit gewidmet. Pfui über den einsamen Krebsesser! Das ist stillos, verwerflich! Die Krebstafel ist ein richtiges, kleines Mittsommerfest, ja geradezu ein Symbol der Geselligkeit, der guten Kameradschaft! — Da sitzen sie vor Fiskarstorpet, Studenten und Studentinnen in ihren kleinen weißen Sammetmützen mit schwarzem Rand, die Windlichter vor ihnen flackern leise, der Hall ihrer jungen Stimmen dringt weit über die Bucht. Hier aber ist das Verspeisen der Scherenträger, das kulinarische Moment, lange nicht die Hauptsache! Gewährt doch kein Gericht der Welt so reichen und vielfältigen Anlaß zu munteren Späßen, tiefgründigen Diskussionen, weisen Belehrungen und aquavitischen Geistesblitzen.

Aber Krebse sind doch mehr Sache der schon ein wenig besinnlicher gewordenen Menschheit. Auf der Terrasse des früheren „Opernkellers“, jetzt „Royal“, lassen sich sechs alte Knaben am zeitig vorbestellten, festlich gedeckten Tisch nieder. Gespräche zum Tage. — Das Krebsjahr soll gut sein, den Export nach Schweden sollte man verbieten, man hätte doch das Recht, seine Krebse selbst zu verzehren. Einer der Krebsgastrosophen hebt den Finger, die Unterhaltung verstummt, — das Fröken ist in Sicht, der feierliche Augenblick des ersten Skål nicht mehr fern, und da ist auch schon die flache Riesenschüssel, jedoch für nichtfinnländische Krebsbegriffe ein gänzlich ungewohnter Anblick. Denn die Krebse werden nicht etwa heiß in der Brühe serviert, — sondern kalt. Sie liegen **auf Eis**, in konzentrischen Kreisen, die Scheren dem Beschauer zuwendend, von Büschelchen duftenden Dills bedeckt.

Ein kulinarisches Problem, das, so fürchte ich, nie endgültig gelöst werden wird, ist die Frage: Krebse warm oder Krebse kalt? Hier steht Meinung gegen Meinung. Unerbittlich! Ich für mein Teil muß ja sagen: warm sind sie sehr gut, kalt noch besser. Probieren Sie's einmal, geneigte Leserinnen, mit dieser Zubereitung. Einige Stunden vor Abend kocht man Wasser auf. Hinein tut man, nach Inspiration, nicht zu knapp Salz, ein Winziges an Pfeffer, etwas Kümmelkraut und als Wichtigstes sehr viel Dill. Nun die Krebse hinein, — aber nicht alle auf ein Mal, und immer nur, wenn das Wasser stark kocht. In 15 Minuten sind die Krebse richtig gar, und damit sie die schöne hellrote Farbe kriegen, tauche man zweimal ein glühendes Eisen in die Brühe. Die Brühe mit den Krebsen deckt man zu, nimmt sie vom Herd und läßt sie kalt werden. Die Krebse dürfen erst ganz kurz, bevor man sie serviert, aus ihrer Brühe genommen werden, denn sonst fließt der Saft aus. — Das klassische Getränk zum Krebs ist eisgekühlter Aquavit und frisches helles Faßbier. Was aber das Beste an jeder Krebstafel ist und bleiben wird, sind die guten Gespräche und die frohe Laune, die solches Tun begleiten. Darum nicht gezaudert!

Mein Freund, der bekannte Helsingforser Schriftsteller, Journalist, Causeur, Charmeur, Philosoph, Gastrosoph und Verfasser der „Gespräche im Thermopolium Boreale“, — kurz Sascha Öhquist, erzählte mir einiges aus der Krebstradition des alten Helsingfors, so ums Ende des vorigen Jahrhunderts. Damals war das am Marktplatz belegene Hotel Kleineh berühmt als Hochburg der Krebsgenüsse. Die Familie Kleineh hatte Künstlerblut. Oscar

Kleineh war der treffliche Marinemaler und Landschafter, der Hotelier Kleineh ein Meister der Kochkunst und als solcher der nie wieder erreichte Spezialist in der Krebszubereitung. „Krebse bei Kleineh“ war ein feststehender Begriff, der in ganz Finnland Geltung hatte. Man erzählte sich, der damalige russische Generalgouverneur, Satrap und Gourmand zugleich, hätte Kleineh eine hohe Summe für sein Geheimnis geboten. Der Gastwirt lehnte das Angebot jedoch kühl ab, mit der Bemerkung, er handle nicht mit Rezepten. — Die einen meinten, Kleineh tue persönlich ein nur ihm bekanntes Kraut oder eine Essenz in die Brühe, andere wieder behaupteten, der große Koch ließe den Krebsen Milch geben. Vielleicht hatte er tatsächlich den Baron Vaerst gelesen, der in seiner unsterblichen „Gastrosophie“ davon erzählt, was er in Polen gesehen. Dort hätte man bei einem polnischen Grandseigneur den Krebsen Milch und eingeweichte Semmel gegeben, und sie morgens und abends auf eine feuchte tauige Wiese getrieben. Ein Knabe, ein Krebshirte, hätte sie mittels einer Weidengerte leicht zusammengehalten. Nach etlichen Tagen solchen Daseins seien die Krebse sehr munter geworden und hätten einen ganz besonders köstlichen Geschmack bekommen.

Vaersts bukolisches Bild ist kühn, — es fehlt nur noch die Hirtenflöte! Ob aber der alte Kleineh seine Krebse bei Sternenglanz und Morgenröte auf die Weide schickte, ist unbekannt geblieben. Wie dem auch sei, — Kleineh fand keinen Nachfolger, — denn er nahm sein Geheimnis mit ins Grab.

Wie bewahrt man Obst auf?

Vor allem sollte man nur gesundes Obst für den Winter aufbewahren, ebenso auf geeignete Sorten achten, sowie einen passenden Aufbewahrungsraum verwenden. Als Aufbewahrungsräume kommen in Betracht: Keller, Speicher oder Kammern. Man muß vermeiden, Obst in einem Keller zu lagern, in dem zu gleicher Zeit Obstwein gärt, weil dadurch das Obst zu leicht fault. Steht kein anderer Keller zur Verfügung, ist es am besten, das Obst solange auf dem Speicher zu lagern, bis die Gärung vorüber ist. Es ist überhaupt besser, das Obst zuerst auf dem Speicher oder in Kammern zu lagern, da im warmen Raum der Reifeprozeß gefördert, im kalten Raum aber zurückgehalten wird. Der Aufbewahrungsraum muß gelüftet werden. Die Temperatur soll möglichst 5—6 Grad Celsius betragen. Auch ist es gut, wenn fremde Gerüche von Gemüse und Heringen und dergleichen vom Lagerobst ferngehalten werden, da sonst der Geschmack des Obstes darunter leidet. Vor allem sollte darauf geachtet werden, daß beim Ernten sorgfältig mit dem Obst umgegangen wird; denn verletztes Obst hält sich nicht lange, fängt an zu faulen und steckt noch das gesunde an.

Wenn man Obst zum Lagern kaufen muß, empfiehlt es sich, alles Schadhafte auszusuchen und bald zu verbrauchen. Dann wird man lange nicht soviel Arbeit mit dem Nachsehen haben, als wenn man alles bunt durcheinander aufbewahrt. Das Unterlegen von Heu und Stroh sollte möglichst vermieden werden. Will man der Appetitlichkeit wegen etwas unterlegen, kann man reines Packpapier nehmen. Die Stellagen müssen vorher gut gereinigt werden. Am besten eignen sich feststehende Obstgestelle. Wer es sich erlauben kann, verwende einen Obstschrank mit herausnehmbaren Horden, da diese durch ihre Drahtgazebekleidung gegen Ratten und Mäuse geschützt sind und auch im Sommer zur Aufbewahrung von Speisen dienen können. Betreffs Bezugsquelle eines Obstschrankes wende man sich an ein Haushaltungsgeschäft.

Zum Schluß möchte ich noch erwähnen, daß sehr gute Erfolge mit der Aufbewahrung von Obst, wie Äpfeln, Birnen, Orangen, Zitronen und Tomaten, in Torfmullverpackung erzielt werden können. Im Torfmull aufbewahrtes Obst, das natürlich einwandfrei sein muß, ist nicht nur weniger der Fäulnis ausgesetzt, es kommt auch nach monatelanger Verpackung frischer und vollsaftiger aus seiner Verpackung heraus als an der Luft aufbewahrtes, da dieses doch gewöhnlich stark einschrumpft. Auch reift nicht ganz ausgereiftes Obst im Torfmull sehr schön nach, ohne daß es einschrumpft. Es lassen sich zu dem Zweck Kisten, Fässer, leerstehende Wannen oder Steintöpfe, die zum Einmachen nicht mehr gut geeignet sind, verwenden. Zuerst gibt man eine Torfschicht von 4—5 Zentimetern Dicke in die Behälter, worauf man die in sauberes Papier eingewickelten Früchte mit 1 Zentimeter Abstand hineinfüllt. Auf jede Lage Früchte kommt eine Torfmullage von mindestens 1 Zentimeter Dicke. So fährt man fort, bis der Behälter beinahe voll ist. Jetzt kommt noch eine Torfschicht von einigen Zentimetern, und der Behälter wird verschlossen. Man nehme nur trockenen und geruchlosen Torfmull zum Aufbewahren von Obst und stelle die Behälter nicht auf feuchten Boden. Am besten stellt man solche Behälter auf ein Faßlager oder auf alte Kisten. Nach der Benutzung kann der Torfmull noch im Stall oder im Garten Verwendung finden. —

Birnenrezepte.

Schleswiger Birnenspeise.

Zutaten: 1 Kilogramm Butter, 75 Gramm Zucker, 3 Eier, Saft und Schale einer halben Zitrone, eine Prise Zimt und Salz, 125 Gramm durchgestrichenen frischen Quark; zum Teig: 3 Eier, 75 Gramm Zucker, 60 Gramm zerlassene Butter, 60 Gramm Kartoffelmehl, 80 Gramm Mehl, ½ Paket Backpulver, ½ Liter Milch.

Zubereitung: Der Teig wird aus den letztgenannten Zutaten zusammengerührt, man muß ihn auf einem großen Boden ausrollen, in eine gebutterte Springform legen und backen. Die Birnen werden geschält, geviertelt und in der Butter mit dem Zucker, Saft und etwas Zitronenschale mit möglichst wenig Wasser ganz weich geschmort, so daß man die Birnen zu Brei zerrühren kann. Dazu gibt man den durchgeriebenen frischen Quark, die Eier und den Zimt und füllt die Masse in den gebackenen Teigboden. Man legt eine dünne Decke von etwas vorher zurückbehaltenem Teig auf, bestreicht die Oberfläche leicht mit Ei und backt die Speise solange, bis der Teigdeckel gar ist. Sie wird dann sofort zu Tisch gegeben. Man kann noch Birnenkompott nebenher reichen.

Birnenbeschlag.

Zutaten: 10 alte Brötchen, 125 Gramm Zucker, 100 Gramm Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, 125 Gramm Fett, 4 Eier, 425 Gramm durchwachsener Speck; 1 Kilogramm Birnen mit Wasser, Zucker und Zitronengewürz zu Kompott gekocht.

Zubereitung: Der Zucker wird mit den Eigelb und dem salbigen Fett schaumig gerührt, die geschälten, kleingeschnittenen Brötchen müssen in Milch durchweichen, ausgedrückt, feingerührt, mit dem Mehl und dem Backpulver vermischt und zu der schaumigen Masse gerührt werden. Zuletzt zieht man den steifen Schnee der Eiweiß unter. Eine Backform wird mit dem in dünne Scheiben geschnittenen Speck ausgelegt, die Form bis zur Hälfte mit abgetropftem Birnenkompott gefüllt und darüber der Teig gebreitet. Die Speise muß langsam zwei Stunden backen, sie kommt in der Form auf den Tisch. Der Rest des Birnenkompotts wird nebenher gegeben.

Birnenteig.

Zutaten: 500 Gramm Mehl, 125 Gramm Butter, 200 Gramm Zucker, 5 Eier, feiner Kardamom, abgeriebene Zitronenschale, 1—1½ Tassen Milch, 1 Paket Backpulver; Birnen, Zucker, Zimt.

Zubereitung: In einer großen feuerfesten Pfanne kocht man geschälte, halbierte Birnen mit Zucker und etwas Zimt in reichlich Wasser auf dem Herd halb gar. Inzwischen hat man den Teig bereitet. Für ihn werden Butter, Zucker, Eier und Gewürz schaumig gerührt, mit der Milch versetzt und mit dem mit Backpulver vermischten Mehl verrührt. Dieser Teig kommt auf die Birnen. Die Speise schiebt man in den Ofen und backt sie 1¼ Stunde. Sie kommt in der Pfanne auf den Tisch.

(Sämtliche Rezepte sind für 4 Personen berechnet.)

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.